

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral 33L, 2 Velocidades para Massa Dura

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501137	Modelo:	5501137
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501137

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com caldeiro de 33 litros e 2 velocidades para massas duras como pão e pizza. Construção robusta em aço inoxidável e proteções de segurança em conformidade com a norma EN-453.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta amassadeira (ou, também conhecida como, misturadora de massas) de gancho espiral é a solução ideal para a preparação eficiente de massas duras, como pão e pizza. A sua capacidade robusta e design otimizado garantem um desempenho superior e consistência perfeita, características essenciais para qualquer cozinha profissional.

Apesar da sua potência elevada, o equipamento foi construído a pensar na durabilidade e facilidade de manutenção. A estrutura revestida com esmalte anti-riscos facilita a limpeza diária, enquanto as partes em contacto com os alimentos, totalmente em aço inoxidável, asseguram a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

A segurança é uma prioridade, por isso inclui um protetor de caldeiro transparente que cumpre a rigorosa norma EN-453. Além disso, a presença de um temporizador de série confere precisão e controlo absoluto sobre o processo de amassadura, permitindo otimizar o tempo de trabalho e garantir resultados sempre consistentes, receita após receita.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes volumes de massa dura. A sua capacidade de 25 kg de massa por operação torna-a perfeita para estabelecimentos com alta demanda, garantindo uma produção contínua e eficiente. É igualmente adequada para hotéis e restaurantes que confeccionam o seu próprio pão ou massas frescas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	33 litros

Característica	Detalhe
Capacidade por operação	25 kg
Capacidade em farinha (60% água)	17 kg
Dimensões do caldeiro	Ø 400 mm x 260 mm (altura)
Potência	1000 W / 1400 W (2 velocidades)
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3~
Dimensões exteriores (L x P x A)	430 mm x 780 mm x 770 mm
Peso líquido	115 kg
Grau de proteção IP	IP54